

herzstück 

frühstück

9:00 - 13:00

sobrasada

Sauerteigbrot. Mallorquinischer Aufstrich vom Iberico-Schwein. Wildsalat Mix. Provolone.

Bärlauch - Salsa Verde. 9,50

Spiegelei on top: +3,00

unsere frühstückskarte.

Samstag / Sonntag / ausgewählte Feiertage: 9:00 - 13:00

casserole

Gebackenes French Toast.
Sahne-Karamell-Birne. 9,50
+ Optional: Kugel hausgemachtes
Schokoladen - Eis: +2,00

bananenbrot

Hausgemacht, getoastet.
Ahornbutter. Beeren. 7,50
-> jetzt glutenfrei!

hotcakes

Hohe Pancakes. Hausgemachte
Pistaziencreme.
Orangenmarmelade. 9,50
-> Vegane Option: Geröstete Nüsse.
Früchte-Coulis. Marmelade. Ahornsirup.

scones

Teegebäck. Blutorangencurd.
Vanille. Mascarpone.
Himbeerstaub. 8,50

porridge

Ovenbaked. Walnussmus.
Herzstück Porridge Topping:
Pekannüsse. Sesam. Kokoschips. 7,50

green bowl

Bayr. Quinoa. Grüner Spargel. Wildsalat - Mix. Rote Bete.
Pak Choy. Walnuss. Zitronen-Vinaigrette. 7,50
+ veganer Lachs 2,00
+ pochiertes Ei 3,00
+ Feta 3,00

breakfast sandwich

Kastenweißbrot. Kichererbse.
Wildsalat - Mix. Gepickelter Apfel.
Cheddar. Spiegelei. 8,00

smashed peas

Sauerteigbrot. Erbsencreme.
Pochiertes Bio-Ei. Wildsalat - Mix.
Kresse. Rote Bete Mayo. 8,50
+ veganer Lachs: 2,00

schakschuka

Frühstückspfännchen: Tomate.
Pochiertes Bio-Ei.
Petersilie. Fladenbrot. 8,00

pastrami stulle

Sauerteigbrot. Gurkenrelish. Krautsalat.
Kapern-Dill-Senfsauce.
Pastrami vom Auenlandbeef. 9,50
Spiegelei on top: +3,00

Ihr könnt euch nicht entscheiden?
Frühstücksauswahl für zwei

30€*

Vier Gerichte nach Wahl, perfekt zum Teilen für zwei Personen.

* exklusive Upgrades



= bereits vegan



= vegan möglich, fragt nach!

café & tee.

Espresso ³	2,20	Flat White ^{M,3}	4,50
Espresso Doppio ³	4,00	Latte Macchiato ^{M,3}	3,80
Cafe Crema ³	3,20	Chai Latte ^{M,3}	4,20
Cappuccino ^{M,3}	3,80	Goldene Milch (mit Agavendicksaft)	3,80
Cappuccino Pott ^{M,3} (groß, mit doppeltem Espresso)	5,20	Tasse Tee	3,80

Wir verwenden Bio-Espressobohnen von der „Rösttrommel“ - Herzstück Edition. Entweder mit Bio-Kuhmilch oder Bio-Hafermilch (ohne Aufpreis) erhältlich.

- Frische Minze.
- Bengal Spice Chai (Gewürz-Chai ohne Koffein).

- Darjeeling.³
- Ingwer Zitrone.
- Wild Berry.
- Clean Green.³
- African Rooibos.

CharfTea

zum anstoßen.

Rosé Secco ^{0,11/0,75l} Colli Vicentini. Auf Wunsch auf Eis.	4,50/31,50	Secco alkoholfrei ^{0,11/0,75l} 12zero Riesling entalkoholisiert. Auf Wunsch auf Eis.	4,50/31,50
Champagner ^{0,75l} Lallier Brut. R.018. Chardonnay Pinot Noir.	75,00	Rhabarber Rosé ^{0,2l} Rosé Frizzante. Rhabarbersaft. Minze. (auch alkoholfrei möglich)	7,50

vitamine.

Smoothie: Sommergarten ^M Waldbeeren. Birne. Joghurt. Vanillezucker.	5,20	Frischer Orangensaft ^{0,25l}	4,20
Smoothie: Energiebündel Banane. Minze. Ingwer. Orange. Apfel.	5,20	Saft ^{0,25l} Birne. Rhabarber. Apfel. Johannisbeere.	3,50

erfrischendes.

Hausgemachte Limonade ^{0,3l} - Holunder - Minze - Ingwer - Gurke - Waldbeer - Thymian - Rhabarber Rosmarin	5,80	Aperol Spritz ^{1,SUL} Aperol. Prosecco. Soda. Orange.	7,50
Selters ^{0,75l} still/medium	6,50	Campari Amalfi ^{1,SUL,4} Campari. Bitter Lemon. Grapefruit.	7,50
Saftschorle ^{0,3l/0,5l} Apfel/Orange/Birne/Rhabarber/ Johannisbeere/Holunderblüte	3,30/5,20	Schiffstraßenschorle ^{1,SUL,4} Campari. Roter Wermut. Tonic. Soda.	8,50
		Crodino Amalfi ^{SUL} Crodino alkoholfrei. Bitter Lemon. Orangensaft.	6,00

Inhaltstoffe:
1: mit Farbstoffen
2: mit Konservierungsstoffen

3: koffeinhaltig
4: chininhaltig
5: Phenylalaninquelle

Allergene:
WZ: Weizen
GE: Gerste

SUL: Sulfite
M: Milch &
Molkereierzeugnisse.

allergene & zusätze



sobrasada: WZ, SE
pastrami sandwich: WZ, SE, (EI), SO, SEL
casserole: WZ, M, EI, MN, PEKAN
bananenbrot: MN, PEKAN
hotcakes: WZ, HS, WA, MN, PI, (M, EI - in der klassischen Variante)
scones: WZ, EI, M
porridge: WZ, HS, WA, PEKAN
green bowl (ohne Toppings): WA
breakfast sandwich: WZ, EI, SUL,
smashed peas: WZ, RO, SM, EI, SO, C
schachschuka: EI, WZ & SM (Fladenbrot)

Achtung, bei starker Nussallergie können wir leider das Risiko nicht auf uns nehmen, für Euch 100%ig nussfreie Gerichte zuzubereiten.

Wir verwenden oft und gern verschiedene Arten von Nüssen in unserer Küche. Die Gefahr von Spuren / Kreuzkontamination und damit die Verantwortung für eure Gesundheit ist uns hier deshalb zu groß.

Ähnlich verhält es sich bei (starker) Zöliakie. Bitte spricht unseren Service darauf an und scheut euch nicht, zur Not euer liebstes glutenfreies Brot mitzubringen!

Trotz großer Sorgfalt können wir aber auch hier Spuren/Kreuzkontaminationen nie zu 100% ausschließen.

INHALTSSTOFFE: 1: MIT FARBSTOFFEN. 2: MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN. 3: KOFFEINHALTIG. 4: CHININHALTIG. 5: PHENYLALANINQUELLE. 6: TAURINHALTIG 7: ANTIOXIDATIONSMITTEL. 8: MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN. 9: GESCHWEFELT. 10: GEWACHST. 11: GGFS ABFÜHREND. 12: PHOSPHATE.

ALLERGENE: GLUTENHALTIGES GETREIDE: WZ: WEIZEN. GE: GERSTE. RO: ROGGEN. HF: HAFER. K: KREBSTIERE/-ERZEUGNISSE
EI: EIER / EIERERZEUGNISSE. F: FISCH / FISCHERZEUGNISSE. ER: ERDNÜSSE / ERDNÜSSERZEUGNISSE.
SCH: SCHALENFRÜCHTE MN: MANDELN. HS: HASELNÜSSE. C: CASHEWKERNE WA: WALNÜSSE. PI: PISTAZIEN. SEL: SELLERIE.
L: LUPINE. SO: SOJABOHNEN. SUL: SULFITE. M: MILCH UND MOLKEREIERZEUGNISSE. W: WEICHTIERE. SE: SENF.
SM: SESAM . WIR DEKORIEREN GERNE MIT SESAM ! BITTE GEBT UNS BEI ALLERGIEN UNBEDINGT BESCHIED.

herzstück 
breakfast

9:00 - 13:00

Special of the month

sobrasada

Sour dough bread. Majorcan Iberico-spread.

Provolone. Wild garlic.

Salsa Verde. Salad - spinach mix. 9,50

Fried egg on top: +3,00

our breakfast menu.

Saturdays / Sundays / certain Holidays: 9:00 - 13:00

casserole

Oven baked French Toast.

Cream-caramel pear. 9,50

+ Optional: 1 scoop homemade
chocolate icecream: +2,00

banana bread

Homemade, toasted.

Maple butter. Berries. 7,50

I am gluten free!

hotcakes

Puffy pancakes. Homemade
pistachio sauce.

Orange marmalade. 9,50

Vegan Option: Fruit coulis. Marmalade.
Roasted Nuts. Maple Syrup.

scones

English tea pastry. Blood orange curd.

Vanilla. Mascarpone.

Raspberry dust. 8,50

porridge

Ovenbaked. Walnut sauce.

Herzstück Porridge Topping:

Pecans. Sesame. Coconut chips. 7,50

green bowl

Quinoa. Green Asparagus. Salad-spinach mix.

Pak Choy. Walnut. Beetroot. Lemon Vinaigrette. 7,50

+ vegan Lox 2,00

+ poached Egg 3,00

+ Feta 3,00

breakfast sandwich

Brioche toast. Chickpea. Salad - spinach mix.

Pickled apple. Cheddar. Organic fried egg. 8,00

smashed peas

Sour dough bread. Pea puree.

Organic poached egg. Salad - spinach mix.

Cress. Beetroot Mayo. 8,50

+ vegan Lox: 2,00

schakschuka

Breakfast pan: Tomato.

Organic poached egg.

Parsley. Turkish bread. 8,00

pastrami bread

Sour dough bread. Pickles. Cole slaw.

Capers-Dill-Mustardsauce.

Pastrami of Auenlandbeef. 9,50

Optional: Fried egg on top: +3,00

Having trouble deciding?

Breakfast selection for 2

Four dishes of your choice, perfect to share for 2 people.

*Upgrades not included

30€*

 = already vegan

 

= vegan possible, just ask!

coffee & tea.

Espresso ₃	2,20	Flat White _{M,3}	4,50
Espresso Doppio ₃	4,00	Latte Macchiato _{M,3}	3,80
Cafe Crema ₃	3,20	Chai Latte _{M,3}	4,20
Cappuccino _{M,3}	3,80	Golden Milk (with Agava)	3,80
Cappuccino Pott _{M,3} (big, double shot Espresso)	5,20	Cup Tea	3,80

We use organic coffee beans :
„Röstitrommel“ - Herzstück Edition.
Either with organic cows milk or
organic oat milk (no surcharge).

- Fresh mint,
- Bengal Spice Chai (Spice chai without caffeine)

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| • Darjeeling. ³ | • Clean Green. ³ |
| • Ginger Lemon. | • African Rooibos. |
| • Wild Berry. | |

ChaiTea

cheers.

Rosé Secco _{0,1l/0,75l} Colli Vicentini. With ice optional.	4,50/31,50	Secco _{alcohol free 0,1l/0,75l} 12zero Riesling de-alcoholized.	4,50/31,50
Champagne _{0,75l} Lallier Brut. R.018. Chardonnay Pinot Noir.	75,00	Rhubarb Rosé _{0,2l} Rosé Frizzante. Rhubarb Juice. Mint. (alcohol free version possible)	7,50

vitamins.

Smoothie: Summer Garden Wild berries. Pear. Joghurt. Vanilla sugar.	5,20	Orange Juice Freshly pressed.	_{0,25l} 4,20
Smoothie: Energy Boost Banana. Mint. Ginger. Orange. Apple.	5,20	Juice _{0,25l} Pear. Rhubarb. Apple. Blackcurrant.	3,50

refreshing.

Homemade Lemonade _{0,3l} • Elderflower - Mint • Ginger - Cucumber • Wild berry - Thyme • Rhubarb - Rosemary	5,80	Aperol Spritz _{1,SUL} Aperol. Prosecco. Soda. Orange.	7,50
Selters _{0,75l} still/medium	6,50	Campari Amalfi _{1,SUL,4} Campari. Bitter Lemon. Grapefruit.	7,50
Spritzer _{0,3l/0,5l} Apple/Orange/Pear/Rhubarb/ Blackcurrant/Elderflower	3,30/5,20	Schiffstraßenschorle _{1,SUL,4} Campari. Red Vermouth. Tonic. Soda.	8,50
		Crodino Amalfi _{SUL} Crodino alcohol free. Bitter Lemon. Orange Juice.	6,00

allergens & additives



pastrami sandwich: WZ, SE, (EI), SO, SEL
sobrasada: WZ, M
casserole: WZ, M, EI, MN, PEKAN
banana bread: MN, PEKAN
hotcakes: WZ, HS, WA, MN, PI, - M, EI in classic version
scones: WZ, EI, M
porridge: WZ, HS, WA, PEKAN
green bowl (without Toppings): WA
breakfast sandwich: WZ, EI, SUL,
smashed peas: WZ, RO, SM, EI, SO, C
schakschuka: EI, WZ & SM (bread)
charcuterie: mostly raw milk cheese.

We are sorry to inform you that despite greatest care we
can not guarantee 100% nut-free dishes.

We love nuts and use them quite often, so there might always be a chance
of traces and/or cross contamination. This is a huge responsibility for your health and liability
risk for us, so if you do have a (severe) allergy, please tell us as early as possible,
preferably with reservation.

The same goes for severe celiac disease.

In both cases:

Please talk to our service staff immediately.
Preferably you're more than welcome to
bring your own safe bread/food.

1: COLOURING. 2: PRESERVATIVES. 3: CAFFEIN. 4: CHININ.
5: PHENYLALANINE. 6: TAURIN 7: ANTIOXIDISER. 8: FLAVOUR ENHANCERS. 9: SULFUR DIOXID.
10: WAXED. 11: LAXACTIVE. 12: PHOSPHATE.

ALLERGENS

GRAIN CONTAINING GLUTEN: WZ: WHEAT. GE: BARLEY. RO: RYE. HF: OAT.

K: CRUSTACEAN EI: EGGS. F: FISH. ER: PEANUT

NUTS: MN: ALMOND. HS: HAZELNUT. C: CASHEW WA: WALNUT. PI: PISTACHIO.

SEL: CELERY. L: LUPIN. SO: SOY. SUL: SULFITES. M: DAIRY (PRODUCTS). W: MOLLUSCES.

SE: MUSTARD. SM: SESAME .